Nr. 7. Lwów, dnia 1. lipca 1913 r. Rok XIV.

# HODOWCA DROBIU

CZASOPISMO POŚWIĘCONE HODOWLI - ZAPOBIEGANIU I LECZENIU CHORÓB DROBIU GOŁĘBI - PTACTWA OZDOBNEGO I ŚPIEWAJĄCEGO - KRÓLIKÓW I INNYCH MNIEJSZYCH ZWIERZĄT DOMOWYCH

**Wychodzi raz na miesiąc** w objętości 1 arkusza.
**Prenumerata wraz z przesyłką wynosi:** w Państwie Austryackiem rocznie 6 K., półrocznie 3 K. — w Rosyi rocznie 3 rs., półrocznie 1 rs. 50 kp. — w W. Ks. Poznańskiem i w Niemczech rocznie 6 marek, półrocznie 3 marki. — w innych krajach rocznie 8 franków, półrocznie 4 franki.
**Członkowie Towarzystwa otrzymują czasopismo bezpłatnie.**

Redakcya i Administracya „Hodowcy drobiu“ we Lwowie ul. Kochanowskiego l. 67.
Należytość przesyłać najdogodniej za przekazem pocztowym pod adresem Krajowego Towarzystwa chowu drobiu, Lwów, ulica Kochanowskiego l. 67. —
**Inseraty** zamieszcza się za opłatą wedle umowy — co do drobnych ogłoszeń patrz nagłówek tychże. — Rękopisy zwraca się tylko na wyraźne żądanie. — Numer pojedynczy kosztuje w miejscu 50 hal.

**Organ krajowego Towarzystwa chowu drobiu, gołębi i królików we Lwowie i jego Filii, oraz I. galic. Towarzystwa chowu drobiu i królików w Jarosławiu.**

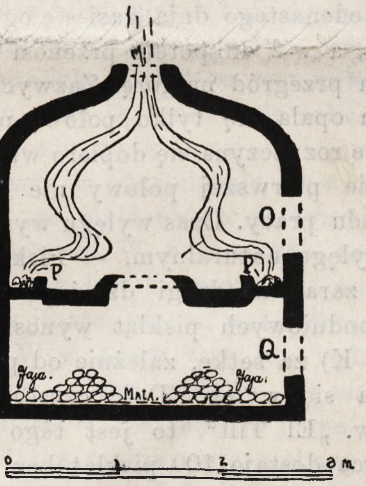
**Redaktor: Prof. Dr. STANISŁAW FIBICH.**

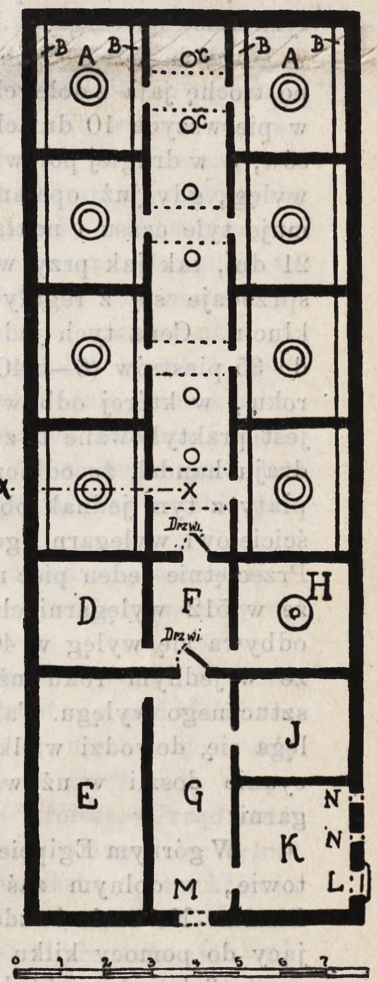
## Sztuczny wylęg w Egipcie.

Już w prastarych czasach uprawiali Egipcyanie sztuczny wylęg za pomocą ogrzewania, co nawet zyskało im rozgłośną sławę. I dziś jeszcze trudnią się oni na wielką skalę sztucznym wylęganiem. Budynki te, w których odbywa się wylęg, miewają w górnym i dolnym Egipcie odrębne nazwy, jak: maamel el ferakh, maamel el ferroog, maamal el geras i t. d. Budowane są one z reguły z cegieł, z wypalanego na słońcu mułu nilowego, a składają się z dwóch szeregów pieców, przedzielonych sklepionem przejściem.

Bardzo typowe jest tego rodzaju urządzenie, że każdy z poszczególnych pieców dzieli się na dwie części, górną i dolną, które to części komunikują ze sobą za pomocą otworu. Także górna część posiada w sklepieniu otwór, służący do odprowadzania dymu. W sklepieniu kurytarza, oddzielającego oba szeregi pieców są również otwory, doprowadzające światło i powietrze. Wielkość tych otworów może być z dachu budynku dowolnie zmieniana, stanowią one przeto czynnik regulujący temperaturę w poszczególnych piecach.

W każdym piecu, w górnej mianowicie części, znajdują się dookoła wzdłuż ścian wązkie rowki wybijane blachą, w których pali się ogień. W każdym piecu, tak w górnej jak i w dolnej przegrodzie, znajduje się otwór prowadzący do kurytarza, przez który może robotnik wejść, czy w celu poprawienia ognia, czy też w celu ułożenia jaj. Jaja układa się na słomianych matach, w dolnych przegrodach. Cały budynek




Egipski piec do wylęgania z prawej strony plan ogólny, z lewej przekrój jednego pieca w linii X X.

A = otwory pieców,
B = rynienka paleniskowa,
C = otwory w dachu, doprowadzające światło i powietrze,
D = skład jaj,
E = niekryte miejsce przeznaczone do przechowania nawozu wielbłądziego służącego na opał,
F = kurytarz,
G, J = ubikacye mieszkalne,
K = przedsionek,
L = drzwi wchodowe,
M, N = okna,
O, Q = okrągłe otwory do poszczególnych pieców,
P = płonący ogień.

składa się zazwyczaj z 8—12 pieców, a zazwyczaj dobudowane są jeszcze inne ubikacye, jak mieszkanie

dozorcy, skład na opał, na jaja i pomieszczenie dla świeżo wykłutych piskląt. Wylęgarnie te funkcyonują zazwyczaj 4 — 5 miesięcy w roku, a to mianowicie w zimie i na wiosnę. Całe postępowanie przy wylęganiu przebiega w następujący sposób: Na kilka dni przed włożeniem jaj zapala się w piecach, przyczem jako materyał opałowy służą bobowiny lub nawóz wielbłądzi. Dozorca i jego pomocnicy zbierają od okolicznych gospodyń jaja bądź sami, bądź używając pośrednictwa handlarzy jajmi. Na nieszczęście najlepsze i największe jaja rzadko idą na wylęg, gdyż te osiągają na rynkach handlowych wyższą cenę. Niekiedy przychodzi do skutku taka umowa, że za pobrane od gospodyni 2 — 3 jaja zobowiązuje się właściciel wylęgarni zwrócić jedno pisklę.

Gdy już zapas jaj jest dostateczny, gasi się ogień i sprowadza się temperaturę do odpowiedniej wysokości, a następnie układa się jaja w dolnych przegrodach. Temperaturę utrzymuje się na wysokości około 39° C, przyczem od czasu do czasu zapala się słaby ogień. Do mierzenia temperatury nie używają dozorcy wcale termometrów, lecz kierują się jedynie doświadczeniem. Zazwyczaj próbują oni ciepłotę w ten sposób, że przykładają jaja do powiek. Dwa razy dziennie obracają robotnicy jaja. Po 7-miu dniach odbywa się przegląd wszystkich jaj, przyczem każde ogląda się, trzymając je przed płonącą świecą lub lampką oliwną. Jasne, niezapłodnione jaja sprzedaje się natychmiast na targu. — Jedenastego dnia gasi się ogień w górnych przegrodach, a w 2 dni potem przenosi się po trochę jaja z dolnych przegród na górę. Zazwyczaj w pierwszych 10 dniach opala się tylko połowę pieców, a w drugiej połowie rozpoczyna się dopiero wtedy wylęg, gdy już opalanie pierwszej połowy nie zajmuje tyle czasu i nakładu pracy. Czas wylęgu wynosi 21 dni, tak jak przy wylęgu naturalnym. — Pisklęta sprzedaje się z reguły zaraz na drugi dzień po wykłuciu. Cena tych jednodniowych piskląt wynosi 25 do 35 piastrów (6—8·40 K) za setkę, zależnie od pory roku, w której odbywa się wylęg. Dość często też jest praktykowane t. zw. „El Tilt“, to jest tego rodzaju handel, że odbiorca dostaje 100 piskląt bez zapłaty z tym jednak obowiązkiem, że 1/3 zwróci właścicielowi wylęgarni, gdy te będą miały 3—4 miesiące. Przeciętnie jeden piec mieści 600 jaj. Przyjąwszy tedy, że w 512 wylęgarniach w Egipcie przez 4 miesiące odbywa się wylęg w 40 piecach, to wyniknie z tego, że w jednym roku używa się 185 milionów jaj do sztucznego wylęgu. Fakt ten, że tylko 1/3 jaj nie wylęga się, dowodzi wielkiej perfekcyi, do jakiej Egipcyanie doszli w używaniu tak prymitywnych wylęgarni.

W górnym Egipcie dozorcami są przeważnie Koptowie, w dolnym zaś Birmani, pochodzący ze wsi Birma. Na czele każdej wylęgarni stoi dozorca, mający do pomocy kilku pomocników. Każdy pomocnik po 2—3 latach praktyki może zostać dozorcą.

# Choroby drobiu.

**Humbert Michelini**

lekarz weterynaryi.

(Dokończenie).

**Ospa drobiu**, *Epithelioma contagiosum*, **Hühnerpocken.**

Jest to choroba specyficzna skóry i błon śluzowych u kur, gęsi i gołębi, której przyczyną wrzekomo miały być Gregaryny. Późniejsze jednak badania uczonych stwierdziły, że owe Gregaryny (pierwotniaki pasożytujące u zwierząt niższych) znajdujące się w komórkach nabłonkowych nie są niczem innem, jak tylko samemi komórkami w pewnej przemianie, obserwowanej podczas innych także chorób (ospa i *Moluscum contagiosum* u ludzi). Zakaźnik jest więc nieznany. Marx i Sticker badali jego własności biologiczne i stwierdzili, że zakaźnik przechodzi przez sączki Berkefelda, ale zatrzymuje się na sączkach porcelanowych, dalej, że jest bardzo odporny, znosi bowiem wysuszenie, światło dzienne i słoneczne, temperaturę —12 i trzygodzinne ogrzanie do 60° C, a godzinne do 100° C; wrażliwy zaś jest na roztwór 2% karbolu. Jadowitość zarazka znika po przeszczepieniu z gołębia na kurę tak, że z kury zarazek już nie działa na gołębia. Jednorazowe przebycie choroby zabezpiecza przed ponownem zakażeniem.

Objawy zupełnie są podobne jak przy dyfteryi, gdyż tak jak i tam zajętą jest błona śluzowa jamy ustnej, nosa, gardła, spojówek i kiszek zapaleniem krupowo-dyfterycznem. Różnica polega na tem, że tu częściej bierze udział w schorzeniu skóra. Skóra przy ospie pokrywa się gruczołkowatemi wybujałościami naskórka, których najulubieńszą siedzibą są miejsca nieupierzone, np. nasada dzióba, brzegi nosa, kąt ust, zausznice, podródki, policzki, a szczególnie grzebień, powieki i podgardle. Niekiedy rozszerzają się one także i na miejsca pierzem porosłe głowy, szyi, karku a nawet i na dalsze części ciała.

Te brodawki tworzą z początku płaskie, jednak coraz wyraźniej uwarstwowione, wielkości ziarn maku lub prosa — guziczki w skórze, które się rozrastają i przyjmują barwę czerwono-szarą lub żółto-szarą, często w początkowym okresie o połysku tłustawym podobnym do perłowej masy, w dotyku twarde. Później guziczek ten pokrywa się brudnym żółtym, czarnym, brunatnym strupem. Brodawki te są porozmieszczane daleko lub blisko siebie; zlewają się. Odpowiednia część wygląda jakby pokryta ziarniną. Pojedyncze guziczki lub kilka zlanych razem dochodzą nieraz do wielkości bobu. Czem starsze są, tem twardsze, a powierzchnia ich większym pokryta strupem.

Tworzenie się guzików na brzegach powiek powoduje zamknięcie tychże, a nawet proces przejść może na spojówkę i oko i sprowadzić utratę tegoż (u gołębi częściej). Przebieg i prognosa jest pomyślniejsza niż przy dyfteryi. Zazwyczaj następuje samo uleczenie. W niektórych wypadkach kończy się pro-

ces śmiercią, szczególnie wskutek uduszenia, jeśli siedzibą jest gardło lub drogi oddechowe, lub też skutkiem wyniszczenia, wynikającego z rozległego zajęcia procesem chorobowym skóry i błon śluzowych (kiszek). Brak apetytu, posmutnienie, wychudzenie i nastroszone pierze, nie dobrze nam wtedy rokują.

Owe guziczki skórne są wybujaniem naskórka z nacieczeniem głębszych warstw skóry (Corium) i tkanki podskórnej. Komórki naskórka są nieraz dwu- i trzykrotnie powiększone i układają się zewnątrz w warstwy. To samo i w błonie śluzowej. Leczenie jak przy dyfteryi.

Friedberger miał doskonałe rezultaty po pędzlowaniu 2% rozczynem kreoliny lub karbolu, w równych częściach z glyceryną i wodą. Creolini 5.0, Glycerini, Aquae destill. aa. 100. Nierzadko pomoże sama glyceryna. — Gęsiom przy katarze jelit podajemy łyżkę glyceryny.

### Wąglik u drobiu (Antrax).

Pasteur i inni stwierdzili, że drób skutkiem swej wysokiej temperatury przeciw wąglikowi jest odporny, przy sztucznem oziębianiu organizmu lub przy głodzeniu[1]) może nań zapaść. Dalej sztuczne szczepienie badaczy (Oemler, Feser) wykazały, że młode i małe ptaki domowe (sroki, wróble, kanarki i inne) łatwiej ulegają zakażeniu, niż większe.

Zazwyczaj drób zapada na wąglik przy epizootycznym wybuchu tego u bydła, a w szczególności po zjedzeniu krwi i mięsa zwierząt dotkniętych zarazą.

Przebieg wąglika u drobiu jest gwałtowny, śmierć następuje nagle lub po kilku godzinach. Zwierzęta upadają z bantów (grzędów) i wśród drgawek mięśni i konwulsyi giną, przyczem z otworów ciała (dzióba, nosa, odbytu) wypływa krwawa ciecz. W innych wypadkach choroba trwać może dzień. Drób jest smutny, siedzi z opuszczonemi skrzydłami, z nastroszonem pierzem; zasinienie błon śluzowych i ciał jamistych, duszność i krwawa biegunka nasuwa nam rozpoznanie choroby. Nierzadko tworzą się „karbunkuły“ na grzebieniu, kolczykach, spojówkach, języku, podniebieniu, nogach i błonach między palcowych. Wąglik można pomieszać z cholerą i apopleksyą mózgu.

### Wścieklizna u drobiu.

Drób dotknięty wścieklizną naturalną, t. zw. uliczną[2]), która się przenosi przez ukąszenie, której jad musi się dostać do tkanki nerwowej, okazują niepokój, bojaźliwość; zwierzęta biegają w koło, krzyczą, podskakują, przyczem napadają na siebie z dzióbami i pazurami a nawet na ludzi, a urwawszy kawałek sukni — usiłują go połknąć. Krzyk staje się chrypliwym. Wśród niedowładu i chwiania się, kończą życie w 2—3 dniach.

Czas wylęgania choroby trwa rozmaicie, od 6 tygodni do 11 miesięcy.

Dr. Kraus szczepiąc jadem wścieklizny ptaki doświadczył, że trudno zakażają się gołębie starsze, młode częściej z objawami porażenia (paresis) i niezborności ruchów (ataslia). Choroba kończyła się śmiercią lub samowyleczeniem. Okres wylęgania choroby, według Krausa, u gęsi wynosi 14 dni, u kur 1—2 miesięcy. Wrony i sokoły okazały się zupełnie odpornemi, gołębie więc wyróżniają się względną odpornością co do wścieklizny.

[1]) Inni twierdzili (Miecznikow), że odporność ptactwa polega na fagocytozie, drudzy, że na zabijających bakterye własnościach surowicy krwi. Kwestyę tę doświadczalnie rozstrzygnął Théltges, z których to doświadczeń okazuje się, że mechanizm odporności na wąglik jest niejednakowy u kur i gołębi; u pierwszych główną rolę grają własności surowicy krwi niszczące bakterye, u drugich zaś fagocytoza (Rocznik, Hod. drob. 1900).

[2]) W przeciwieństwie do wścieklizny cichej (lyssa paralytica).

## Królik w izbie.

(Ciąg dalszy).

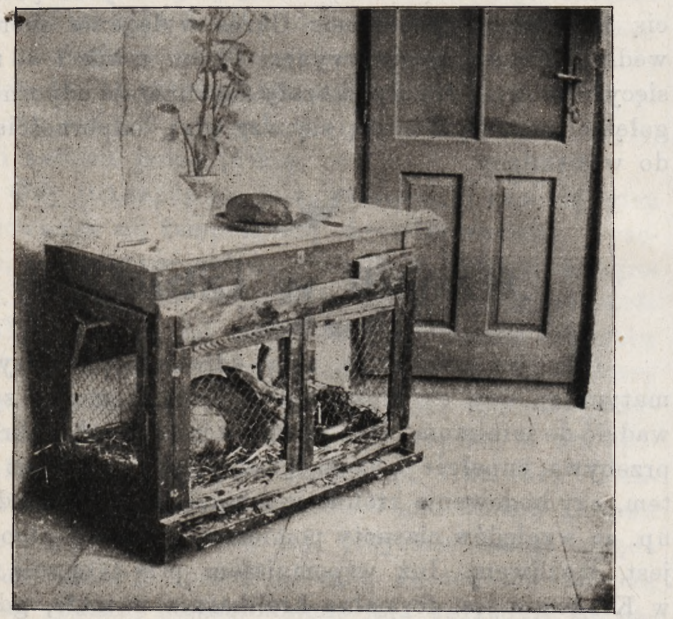
Gdy już wiemy, że, przy odrobinie pracy systematycznej, ową okrzyczaną woń króliczą można sprowadzić do minimum, albo nawet, z miejsca gdzie królik przebywa, zupełnie ją usunąć, zastanówmy się teraz nad tem, czy hodowanie królika w izbie z innych względów, np. ze względów ciasnoty pomieszczenia, jest, albo nie jest, możliwem. Już wspomniałem przed chwilą, że w Krakowie jest formalna królikarnia w izbie, gdzie, oprócz kilku klatek króliczych i przeciętnie 20-tu sztuk królików, mieści się łóżko, sofa, szafa, stół, stołki itp., a posadzka wyłożona jest nawet chodnikiem dywanowym. Ale tę królikarnię zaliczmy do wyjątków, raz z powodu wyjątkowej umiejętności i długoletniej już wprawy w obchodzeniu się z królikami, a powtóre dla tego, że małżeństwo utrzymujące tę królikarnię jest bezdzietne. W normalnych zaś warunkach, gdzie to i dziatek jest kilkoro i gdzie rutyny w hodowaniu królików jeszcze niema, tam żądania nasze musimy uskromnić. Więc niech tam nie będzie kilka klatek i dwudziestu na raz królików, ale niech będzie jedna klatka, niech się w niej hoduje jedna samica królicza i niech ta klatka nie zajmuje osobnego dla siebie miejsca, bo, przy drobnych dzieciach, wolnego miejsca w izbie jak najwięcej zaoszczędzać trzeba.

Taką klatkę mam na myśli, urządzoną w zwykłym kuchennym stoliku, jak to przedstawia załączony tu jej wizerunek

Stolik taki najuboższa izba mieć musi, więc oddzielnego miejsca na klatkę nie trzeba, a pod stolikiem zwykle bywa próżnia bezużytecna; niech więc u nas wszystko na pożytek się obraca, a zatem i ta dotąd próżnia niech będzie klatką dla królika. Urządzenie jest bardzo proste i nie kosztowne, mianowicie: tylna podłużna ściana zaszalowana jest deską, przy której, wewnątrz klatki jest drabinka na siano; dwie boczne krótsze ścianki — to siatki druciane, przednia zaś — to drzwiczki również druciane z zamkiem, a najważniejsza rzecz — to jest spód, gdzie muszą być dwa dna, oba dające się wyjmować dla oczyszczenia i osuszenia ich w razie potrzeby. Pierwsze dno górne, spoczywa-

*

jące na felcach, tj. listewkach wewnątrz przybitych do nóg stołu, musi być rusztowe, tj, z listewek 5 centymetrów szerokich a o 1 centymetr od siebie oddalonych, zbite w formie ramy, aby się łatwo wyjmowało. Dla wzmocnienia można dać pod spodem parę takichże listewek przybitych na poprzek, w pewnych od siebie oddaleniach, równych, stosownie do ilości tych listewek, a wtedy będzie to właściwie dno kratowe. Przez



to dno, na którem spoczywa podściółka ze słomy, najlepiej owsianej, przechodzi mocz i bobki królicze na dno dolne, które jest zrobione z deski, wyłożonej papą albo blachą, która spoczywa na przybitych do nóg stołu od strony wewnętrznej listwach w ten sposób, aby pochyłość tego dna skierowaną była ku przodowi klatki i jednocześnie ku jednemu jego bokowi, a przytem, za pomocą przytwierdzonych z przodu kółek, aby się też wysuwało dla oczyszczenia. W najniższym punkcie tego dna przywiesza się słoik szklanny na drucie, zewnątrz klatki, do którego to słoika ścieka mocz króliczy, przez zrobiony w tym że punkcie najniższym mały otwór i przez wstawioną doń rurkę. Tym sposobem królik zawsze ma sucho i czysto pod sobą, bo raz na dzień, albo i raz na dwa dni, lekko poruszona podściółka oddaje wszelkie nieczystości przez ruszta na dół, a dolne dno następnie, raz na 3 albo na 4 dni wysunięte i oczyszczone być musi, zaś mocz ze słoika wylać i słoik wodą spłukać trzeba codzień. Kto nie może częściej otwierać okien w izbie, dla przewietrzenia mieszkania, albo, kto niezależnie od tego, może taką klatkę na noc, kiedy stolik, jako stolik kuchenny, bywa niepotrzebny, wynieść do sieni, albo na kurytarz, ten oczywiście korzystać z tej mcżności powinien, aby jak najmniej zapach królika w izbie czuć było.

Parę lat temu, kiedy większą ilość hodowałem królików, miałem dwie takie klatki stolikowe, stale trzymane w przedpokoju, a na noc wynoszone do kurytarza, i najmniejszego odoru moczu króliczego nie było ani w przedpokoju, ani w kurytarzu.

---

Zastanowimy się teraz nad pytaniem, czy jest wskazanem i z jakich powodów, aby ci najubożsi, dla których tę pracę poświęcam, ci jednoizbowi mieszkańcy, hodowali króliki. Ci najubożsi, jednoizbowi obywatele, drobni rzemieślnicy, albo zwykli wyrobnicy dzienni, ludzie familijni, dzietni, żyjąc w ubóstwie niekiedy z nędzą graniczącem, prowadząc własną kuchnię z konieczności, miewają w tej kuchni pewne odpadki, dla człowieka niezdatne, ale dla królika, jako pożywienie, znakomite. Że zaś właśnie, u ludzi tak ubogich, jakich tu mamy na myśli, nic zgoła marnować się nie powinno, więc i te odpadki kuchenne, choćby one na pozór były bez wartości, zużytkowane być powinny, a zużytkować je można tylko przy pomocy królika, bo żadne inne domowe zwierzę nie jest tak wszechżerne, jak królik. Kura, naprzykład, listka od kapusty jeść nie będzie, — prosiak starej zużytej miotły nie dotknie, a królik nie pogardzi ani jednem ani drugiem, wszystko schrupie, przetrawi, zamieni na wyborne mięso i odda je gospodarzowi z lichwiarskim procentem, bo w dodatku, żadne ze stworzeń domowych nie jest tak mnożne, jak jest królik; więc, za te liche odpadki kuchenne, gospodarz może mieć z królika dużo smacznego, zdrowego i bardzo pożywnego mięsa. Wyliczymy pobieżnie te odpadki: obirek z ziemniaka, oskrobiny z marchwi, listek i głąb od kapusty, kromka zeschniętego porzuconego przez dzieci chleba, nać i ogonek od marchwi lub buraka, okrawki z karpiela, rzepy i innej jarzyny, wysiewki z mąki, łupiny z bobu, fasoli, i wiele wiele innych resztek od produktów w kuchni używanych, a w końcu, jak wspomniałem wyżej, i stara zwykła zużyta miotła, lub inne gałęzie, niekiedy się w kuchni przytrafiające. Wszystko to, jak dotąd, wszędzie, a już szczególnie u mieszkańców miast, przepada marnie, chociaż ma to wartość, i wartość nie małą! Za granicą n. p. w Szarlotenburgu pod Berlinem, na te odpadki zwrócono już uwagę i powstało tam przedsiębiorstwo spekulacyjne, ktre zbiera je w celu tuczenia trzody i drobiu. Dla ogółu nie wielka ztąd wyniknie korzyść, bo korzystać będzie tylko przedsiębiorstwo, — dobrze jednak, że choć w ten sposób zbierają odpadki, bo marnować się nic nigdzie nie powinno, a grzechem jest, jeżeli się coś marnuje u ludzi najuboższych, prawie w nędzy żyjących, jak ci, o których tu mówimy.

Jeden więc królik, jako pożeracz tych odpadków w kuchni najuboższego mieszkańca izby zdaje się być koniecznym.

---

Mięso królicze jest przewyborne! Tu muszę powołać się na zrobione już poprzednio ostrzeżenie, że, chcąc w omawianej kwestyi dojść do porozumienia, musimy się pozbyć uprzedzeń naszych: pospolicie utrzymują, że mięso królicze jest słodkie, i nie jeden, tylko dla tego nie chce się zachęcić do hodowania królików, a tem mniej do spożywania mięsa króliczego. Uprzedzenie, nabyte ze słuchania wierutnych bajek i nic więcej! Mięso królicze jest tak samo słodkie, jak słodkiem jest mięso cielęce, baranie, wieprzowe lub jakie inne, bo wszystkie mięsa w stanie surowym nię są ani

kwaśne, ani gorzkie, ale raczej słodkie, czy słodkawe, i dla tego w kuchni doprawia się mięso solą, pieprzem, cebulą, octem, gwoździkami itp. przyprawami, aby nadać mięsu smak taki jakiego wymaga sporządzana zeń potrawa. Jeżeliby już mówić o słodkawości mięsa, to podobno końskie mięso jest ze znanych nam najsłodsze, a jednak, gdy były próby urządzania jatek z mięsem końskiem — wtedy kupujący nie krytykowali go, że jest słodkie, lecz kupowali jako tańsze od wołowego, a kto go nie kupował, to nie dla słodkawości mięsa, lecz z innych powodów. Mięso królicze, po sporządzeniu zeń potrawy, najpodobniejszem jest do mięsa indyczego, tak samo jest białe, tegoż samego prawie stopnia stężenia i tejże kruchości; smak, jak wspomniałem, zależy od rodzaju sporządzonej potrawy i od zaprawy, jaką się w kuchni tej potrawie nada; strawność sprawdzona, że jest bardzo łatwa, nie równie łatwiejsza od wielu innych mięs; a co do pożywności, to naukowo stwierdzono, że mięso królicze, w porównaniu z innemi używanemi przez nas mięsami, jest najpożywniejsze; mianowicie, w ostatnich czasach doktor, bakteryolog Raebiger w Haile (Saksonja) zrobił analizę, to jest rozbiór chemiczny pięciu rozmaitych rodzai mięs: wołowego, cielęciny, wieprzowiny, kurzego i króliczego, pod względem zawartości w nich części pożywnych, więc się okazało, że mięso wołowe ma w sobie części pożywnych 24.20 %, cielęcina 24.61 %, wieprzowina 27.11 %, kurze 31.62 %, a królicze **40**.15 %. Więc królicze mięso bez mała podwójnie jest pożywniejsze od mięsa wołowego, za którem się tak ubiegamy, które tak wciąż drożeje, że dziś rzadko kto już na zbytek kupowania tego mięsa pozwolić sobie może. Innemi słowy, możemy wedle tej analizy powiedzieć, że, jeżeli człowiek normalny, aby się dostatecznie nasycić, potrzebuje wołowego mięsa przypuśćmy pół funta, to, jedząc mięso królicze, potrzebowałby dla takiegoż nasycenia siebie zjeść go odrobinę więcej jak ćwierć funta; więc i to już przemawia za używaniem raczej króliczego mięsa.

---

Dla wygody gospodyń przytoczę tu choć parę ważniejszych przepisów na sporządzanie potraw z mięsa króliczego, a biorę te przepisy z broszury pod tytułem „Wiadomości praktyczne o chowie królików“, wydanej nakładem „Prawdy“, Kraków — 1910.

1. **Rosół króliczy.** Z rozebranego królika bierze się wszystko mięso, prócz cząbra i tylnych nóg (które równocześnie na pieczeń użyć można) więc: głowę, szyję, przednie odnóża, zioberka, serce i nerki, płucze dokładnie wodą, dodaje włoszczyzny (cebuli lub porów, marchwi, pietruszki, selerów i kilka ziarnek gorzkiego pieprzu), jak do rosołu z wołowego mięsa, nalewa odpowiednią ilością wody, soli i gotuje, lecz króciej niż mięso wołowe, bo mięso królicze jest miększe od wołowego, i łatwo za długo gotowane, rozgotować się może. Następnie, dodaje się do odcedzonego rosołu dowolną zasypkę (ryż, perłowe krupy, makaron i t. p.) i w miarę potrzeby ponownie zagotowuje. Mięso podaje się albo z sosem dowolnego rodzaju, albo z chrzanem. Z takiego rosołu można także robić, jak z wołowego, różne zupy, jak: szczawiową, pomidorową, cytrynową, rakową itp. Rosół z królika jest bardzo odpowiedni dla chorych osób, bo jest bardzo pożywny, wolny od łoju i tłuszczu wołowego, a tem samem łatwo strawny i odznacza się nader przyjemną, aromatyczną wonią.

2. **Pieczeń królicza.** Cąber i przednóża tylne i przednie z królika szpikuje się słoniną i soli, wedle potrzeby. Może to wszystko być z świeżo zabitego królika, lub wyjęte z bajcu; w pierwszym razie skrapia się je dobrze octem. Na dużej kuchennej rynce rozpuszcza się odpowiednią ilość masła aż do gorącości i w nie układa się to mięso, dodaje się podróbki królicze (nerki, serce i wątrobę) kilka płatków cebuli, marchwi i trochę miałkiego pieprzu lub papryki, przykrywa się pokrywą, piecze na wolnym ogniu, polewając od czasu do czasu rosołem, na dnie nagromadzonym i obraca się często pieczeń, by się nie przypaliła. Po upieczeniu wyjmuje się ją z rynki, a pozostały sos cedzi się i nalewa do sosyerki. Do tego podaje się zwykle, w osobnem naczyniu, sałatę korniszony lub rydze.

3. **Paprykarz z królika.** Naszpikowany słoniną i posypany papryką cąber i odnóża królika wkłada się do brytwanny, wyłożonej przed tem płatkami cebuli i marchwi w rozpuszczonem maśle i piecze się na wolnym ogniu, aż się zarumieni. Następnie wyjmuje się mięso i powyżej wymienioną jarzynę z brytwanny, a pozostałą z niej polewę cedzi się przez sitko. Teraz wkłada się ponownie mięso do brytwanny, a dodawszy do podlewy śmietany i trochę mąki, polewa się nią mięso i tak smaży do końca. Uważać jednak trzeba, aby sos nie był za gęsty i nie zanadto ostry. Obok tego podaje się kartofle, kaszę hreczaną sypką, lub knedle z bułki. Paprykarz taki nie ustępuje w niczem paprykarzowi zrobionemu z kur lub cielęciny.

4. **Potrawka z królika.** Robi się ją tak samo jak potrawkę z kurcząt, kur, kaczek lub cielęciny, a dodaje się do niej ryżu lub kartofli.

5. **Gibelotte z królika.** Jest ulubioną potrawą we Francyi. Do rynki wkłada się najpierw masło i kawałeczki młodej słoniny, a po roztopieniu, wkłada się w to mięso z rozebranego na małe kawałki królika, posolone i posypane białym pieprzem, mięszając od czasu do czasu; dodaje się kilka płatków cebuli, czosnku, grzybów, łyżkę mąki, kilka goździków, listków bobkowych i czerwonego wina szklankę. Wszystko to smaży się na wolnym ogniu godzinę. W Paryżu niektóre pierwszorzędne restauracye słyną ze znakomitego przyrządzenia potraw z mięsa króliczego, a osobliwie tej potrawki „Gibelotte“, której po kilkaset i więcej porcyj dziennie, mianowicie w niedziele i poniedziałki dla stałych smakoszów i amatorów tej potrawy przyrządzają.

6. **Pieczeń z królika z sardelami.** Posolone i naszpikowane mięso królicze słoniną i sardelami kładzie się do roztopionego w brytwannie masła, skrapia sokiem cytrynowym i piecze pół godziny przy silnym ogniu, polewając pilnie polewą. — Dopiekającego się królika wyjmuje się i posypuje tartą bułką, a sos przecedzony

rozbija się miotełką. Wkłada się pieczeń do brytwanny, polewa się sosem i trzyma na ogniu aż do podania na stół.

7. **Królik smażony po belgijsku.** Młode króliki smażą się całe na maśle, potem kraje się je na duże kawałki, nakrapia sokiem cytrynowym i soli trochę oraz posypuje tłuczonym białym pieprzem. Pół godziny przed podaniem, macza się te kawałki mięsa w przyprawie ciastowej, składającej się: z 4 łyżek mąki, 4 łyżek piwa, 2 łyżek oliwy, 2 na pianę ubitych białek z jaj i soli, przysmaża się na maśle na rumiano, wykłada na półmisek i ubiera nacią pietruszkową.

8. **Królik smażony jak kurczę.** Przez przecięcie naczyń krwionośnych zaraz po zabiciu, kraje się mięso na małe, zgrabne kawałki, by miały formę i wielkość poćwiartowanego kurczęcia, posypuje się białym miałkim pieprzem, solą i mąką, macza się w jaju, oraz posypuje się tartą bułką. Kawałki tak przysposobione smaży się w roztopionem maśle na brytwannie.

9. **Królik smażony jak kapłon.** Starsze, skruszałe króliki, pokrajane i przygotowane w ten sam sposób jak w poprzednim sposobie opisano, kładzie się do obszernego rądla, oblewa rosołem i białem winem, dodaje się do tego pieczarek, potłuczonego pieprzu i soli. Gdy się królik tak upiecze, garniruje się go kilkoma cebulkami i żółtkami, oraz sosem, lub bez tego, z sałatą i kompotem podaje się na stół.

10. **Królik przyrządzony na sposób dziczyzny.** Naszpikowany słoniną cąber i tylne nogi, bajcuje się w occie z dodatkiem marchwi, jałowcu i bobkowych liści w ten sam sposób jak zająca. Następnie smaży się na brytwannie w maśle, a gdy już jest upieczony, posypuje się go tartą bułką. Z polewy pozostałej, przez dodanie mąki i śmietany, robi się gęsty sos i w nim ponownie mięso smaży się przez kilkanaście minut. — W ten sposób przyrządzony królik może być nietylko podany na gorąco, ale jest także bardzo dobrą zakąską na zimno.

11. **Królik w galarecie.** Rozebranego na małe kawałki królika, gotuje się z marchwią, pietruszką, pieprzem, solą i nóżkami cielęcemi tak długo, aż mięso stanie się zupełnie miękkiem, następnie wyjmuje się ładne kawałki jego i układa się w formie na studzieninę, (głowy, szyi i zioberek nie daje się), zalewa się mięso przecedzonym przez sitko rosołem i wstawia się w chłodnem miejscu lub lodowni (latem) aby zastygło i w ten sposób przygotowane mięso królicze przypomina zupełnie drób w galarecie.

12. **Móżdżek króliczy.** Wyjmuje się mózg z kilku królików, ostrożnie, aby w nim kosteczek nie było i dodaje się do przedtem już zgotowanego dobrze i z kości obranego mięsa króliczego. Mięsza się do tego, siekając, trochę masła, pietruszki, potłuczonego pieprzu białego, soli, kilka kromek chleba lub bułki i kilka surowych jaj. Całą tę mięszaninę, dokładnie posiekaną i sokiem cytrynowym skropioną, oraz tartą bułką posypaną smarzy się w muszlach, okłada makaronem włoskim i podaje gorąco na stół.

13. **Pasztet króliczy.** Pół kilograma mięsa króliczego, ćwierć kilograma mięsa wieprzowego i ósmą część wątroby świńskiej, sieka się razem, mieszając dokładnie i dodaje się: drobno posiekanej pietruszki, cebuli, czosnku, pieprzu, soli, drobno potłuczonej muszkatułowej gałki, oraz trzy w słodkiem mleku namoczone i wyciśnięte bułki i trochę świeżego rozpuszczonego masła. Wszystko to dobrze wymięszawszy, daje się do kamiennej rynki, wyłożonej poprzednio płatkami słoniny, uciska się należycie, polewa szklanką lekkiego, białego, stołowego wina, nakrywa płatkami słoniny, a nakoniec pokrywką i piecze w bratrurze zwolna $1\frac{1}{2}$ do 2 godzin. Pasztet ten jest bardzo dobry na gorąco podany, lub na zimno do herbaty.

14. **Młode króliki à la Marengo.** Na kawałki pokrajane młode króliki wrzuca się do rądla na gorące masło lub oliwę, dodaje soli, pieprzu białego, czosnku, cebuli, pietruszki i tak długo pozostawia się w rondlu aż się zarumieni. Następnie dodaje się do nagotowanej tam polewy łyżkę ekstraktu Liebiga, dwie łyżki wody, kilka pieczarek i piecze się na wolnym ogniu aż się dobrze upieką. Nakoniec wyjmuje się cebulę i pietruszkę ze sosu i podaje się ta potrawa garnirowana jajami na twardo zgotowanemi.

15. **Króliki jak dziczyzna w inny sposób.** Trzy dni przed użyciem daje się cąber i uda wielkiego królika do naczynia drewnianego lub kamiennego (byle nie żelaznego) i polewa bajcem sporządzonym z następującej mięszaniny: $\frac{1}{4}$ litra octu, $\frac{1}{4}$ litra czerwonego wina, 4 posiekane cebule, łyżeczkę grubo utłuczonych jagód jałowcowych, łyżeczkę utłuczonego pieprzu zwyczajnego, kilka listków bobkowych i wiązki tymianu, obracając co dnia w naczyniu. Następnie, przed pieczeniem, szpikuje się je słoniną, soli i smaży zwolna na maśle. Gdy jest gotowe, polewa się sosem śmietanowym i podaje z sałatą i kompotem.

---

Że hodowla królików jest pożyteczną, i że jest wskazaną, to już dowiedli w Europie Francuzi, Anglicy i Belgijczycy, a ostatnio dowodzą Niemcy, którzy, od czasu wojny z Francyą, poznajomiwszy się tam z królikami, zajęli się hodowlą ich u siebie — a przekonawszy się, że się hodują łatwo i z wielkim dla hodowcy pożytkiem, przyjęli hasło: „Kaninchenfleisch muss Volksnahrung werden“ i pod tym sztandarem pracują z iście niemiecką pedanteryą i zawziętością. Francuzi hodują króliki tak powszechnie jak u nas hodują kury, a zjadają nierównie więcej królików jak kur, bo kury nie rodzą się tak jak króliki, co miesiąc, i nie są w stanie dostarczyć tyle co króliki mięsa W Anglii trafia się, że całe obszerne majątki ziemskie są oddane się pod hodowlę królików i dobrze się rentują, bo Anglicy poznali się na wartości mięsa króliczego, potrzebują go tak dużo, że własną produkcyą nastarczyć sobie nie mogą, więc w dodatku sprowadzają częściowo z Belgii a resztę z Ameryki.— Belgijczycy, którzy zdobyli sławę przetworzenia dzikiego królika na swojskiego królika „Olbrzyma“, hodowlę jego uważają dziś za tak ściśle złączoną z każ-

dem, choćby najmniejszem, gospodarstwem domowem, że naprzykład po miastach, właściciele domów, mający w nich mieszkania do wynajęcia, przy każdem oddzielnem mieszkaniu dla lokatorów urządzają jakieś komórki z klatkami do hodowania królików.

Wracając jeszcze do Niemców, muszę tu wspomnieć, że dnia 25. października roku zeszłego 1912, w sejmie pruskim w Berlinie, podczas debaty nad wynalezieniem sposobu usunięcia drożyzny mięsa, minister von Schorlemer mowę swoją zakończył następującemi słowy: „mogę nareszcie jeszcze wskazać na ważność hodowli królików: Francya produkuje rocznie (miał powiedzieć tygodniowo) przeszło milion królików, w Paryżu zjadają królików tygodniowo 200 tysięcy sztuk, a w Londynie pół miliona, należy więc przedsięwziąść starania ku rozszerzeniu hodowli królików". To odezwanie się ministra o królikach w sejmie żywo poruszyło umysły licznych już hodowców niemieckich i wywołało agitacyę, aby w każdem mieście niemieckiem, a szczególnie w każdem mieście większem, mającem ogrody miejskie i przy nich odpowiednie zabudowania, założone zostały wzorowe królikarnie, jako stacye zarodowe dla najbliższej okolicy. Da się to uskutecznić prawie bez żadnych kosztów, bo przy każdym takim ogrodzie miejskim, są liczne zabudowania, w których wiele królików pomieścić się może, a karm ich, to odpadki ogrodowe, trawy, liście, chwasty, głąbie, gałęzie i t. p.; odrobinę tylko dokupić, albo, gdzie można, zasiać owsa i nasuszyć traw ogrodowych na zimę — oto i cały pokarm dla królików. Taka stacya zarodowa ma hodować króliki poprawnej rasy kilku gatunków, i ma dbać oto, aby rasy możliwie ulepszać, co z królikami jest łatwo możliwe, i takie ulepszone rozpłodniki odsprzedawać, a nawet, gdzie potrzeba, to i darmo dawać okolicznym hodowcom, jako zapomogę ku rozszerzeniu hodowli. Nadto, przy takiej stacyi zarodowej ma być utrzymywany tak zw. wędrowny instruktor, którego obowiązkiem będzie zwiedzać, pouczać i w ogóle kierować hodowlą królików w poruczonym mu okręgu. Ponieważ, hodując króliki, można dójść do wyprodukowania znacznej ilości mięsa króliczego w czasie stosunkowo bardzo krótkim, bo zaledwie kilka miesięcy wynoszącym, to rezultat zacytowanego wyżej odezwania się ministra von Schorlemera i wywołanej przez to w Niemczech agitacyi, może być bardzo doniosły, sztuczną dzisiejszą drożyznę mięsa raz na zawsze usuwający.

Ale odbiegliśmy od wątku myśli naszych, skierowanych głównie do mieszkańców izb, więc wracamy: otóż, jeżeliby i u nas przyszło do założenia takich stacyj zarodowych, jak to projektują w Niemczech, to wtedy hodowla królików bardzo szybko mogłaby wejść na tory ze wszech miar praktyczne i wpłynęłoby to na ulepszenie jakości królika pod względem jego wagi i kształtów, nadto, tacy drobni hodowcy, którzy są przedmiotem niniejszego opisu, utrzymujący jedną albo dwie samice, nie mieliby trudności w wyszukiwaniu dla nich samców, bo mieliby stacyę zarodową z samcami do pokrywania dla tych, którzy własnych samców nie hodują, a nie są jeszcze zorganizowani w ten sposób, aby jeden hodowca utrzymywał samca dla kilku stowarzyszonych i udzielał im takowego za pewną umówioną opłatą, jak to już jest gdzie indziej za granicą. Miejmy nadzieję, że do tego przyjdzie.

---

Teraz parę najgłówniejszych ostrzeżeń dla tych, którzy się zabiorą do hodowania królika po raz pierwszy w życiu. Przedewszystkiem, co do sposobu żywienia królika:

Chcąc mówić o sposobie żywienia królika winienem naprzód wyjaśnić, że, o ile królik jest stworzeniem wszechżernem, to jest, zjadającem wszystko co mu się poda, o tyle jednak jest drażliwy na zmianę sposobu żywienia i na zmianę produktów żywności jemu podawanych; dla tego też, jeżeli się kupi królika dorosłego już, nie na rzeź ale z zamiarem dalszego hodowania go, i, jeżeli się nie wie czem on i w jaki sposób był żywiony u poprzedniego hodowcy, to z takim królikiem trzeba poczynać sobie ze wszelką co do żywienia ostrożnością, bo jego organa trawienia, przyzwyczajone do pokarmów dawanych mu u tamtego hodowcy, mogą nie znieść podanych mu u tego, i królik łatwo może zachorować, albo nawet paść. W takim więc wypadku, mówię, jeżeli się kupi królika dorosłego, to należy go przez dwa albo trzy dni dobrze wygłodzić, podając mu tylko odrobinę siana i mały kawałek suchej, umaczanej w wodzie, skórki od chleba, bo to żadnemu królikowi w żadnym razie nie zaszkodzi a po tem wygłodzeniu, zacząć zastosowywać swój sposób żywienia powoli, wprowadzając jeden pokarm po drugim, i dbać oto, aby królika nigdy nie przekarmić, bo nato on także bardzo jest wrażliwy. (C. d. n.).

## Sprawy kraj. Towarzystwa chowu drobiu, gołębi i królików.

**Protokół z V. posiedzenia Wydziału kraj. Towarzystwa chowu drobiu, gołębi i królikow,** odbytego we Lwowie, w dniu 23. maja 1913.

Obecni PP.: Prezes: Prof. Dr. Stanisław Fibich; wiceprezes: Zygmunt Piotrowicz; członkowie Wydziału: Karol Dobrzański, Józef Victorini, Jan Wenzel i Bronisław Żelaszkiewicz; zastępcy Wydziałowych: Janusz Grefner i Stanisław Runge.

Odczytano i zatwierdzono protokoły z III. i IV. posiedzenia Wydziału. Przyjęto do wiadomości protokół wpływów i czynności sekretaryatu od l. p. 729 – 894 ex 1913, następnie przyjęto do wiadomości sprawozdanie o stanie i działalności wzorowych kurników, które nadesłali właściciele tychże: PP. Józef Czeżowski, Michał Androchowicz, Inocenty Zacharyów i Grzegorz German. P. Józefowi Czeżowskiemu uchwalono równocześnie wyrazić podziękowanie i uznanie za sumienne i pełne zrozumienia rzeczy prowadzenie kurnika wzorowego przy szkole w Podzameczku, jakoteż za wyczerpujące i szczegółowe sprawozdanie jakie o stanie tegoż kurnika, od szeregu lat przedkłada.

Pracę o wyprawie skórek króliczych nadesłaną przez p. M. Korasiewicza na skutek rozpisanego konkursu oddano

p. J. Grefnerowi celem zasięgnięcia o niej miarodajnej opinii i przedstawienia na jej podstawie wniosku co do wartości tej pracy.

W dalszym ciągu odczytano i przyjęto do wiadomości sprawozdania Zarządów Filii w Kołomyi i Złoczowie, odraczając na razie, z braku funduszów — sprawę ich subwencyonowania, co do prośby Filii w Złoczowie o wyjednanie subwencyi na założenie kurnika wzorowego u p. Dannhofera, postanowiono zwrócić się do Zarządu tej Filii z prośbą o przedstawienie osobnego podania wraz z szkicem planowanego kurnika i kosztorysem jego budowy i urządzenia.

W końcu przyjęto do wiadomości, iż Wydział krajowy udzielił Towarzystwu na poczet subwencyi w r. 1913-tym zaliczkę w kwocie 1500 K.

Na tem posiedzenie zakończono.

Za sekretarza: *Józef Victorini.* Prezes: *Prof. Dr. Stanisław Fibich.*

**Rozwiązanie 4 Filii krajowego Towarzystwa chowu drobiu, gołębi i królików.** Wydział kraj. Towarzystwa chowu drobiu etc. uchwałą powziętą w dniu 27. czerwca 1913 rozwiązał i uznał za nieistniejące następujące filie:

w Cieszanowie, Niepołomicach, Stanisławowie i Tarnopolu.

Postanowienie to jest wynikiem zupełnego zastoju w pracach powyższych filii i zerwania skutkiem nieczynności wszelkiego kontaktu z Towarzystwem macierzystem.

Obecnie liczy zatem kraj. Towarzystwo chowu drobiu jeszcze 10 żywotnych i normalnie rozwijających się Filii, które w zupełności odpowiadają swemu celowi i zadaniu, a mianowicie:

w Brzeżanach, Kołomyi, Krakowie, Nowym Sączu, Nowym Targu, Podhajcach, Rudkach, Samborze, Sanoku i Złoczowie.

**Przyjęcie nowych członków.** Na posiedzeniu Wydziału kraj. Towarzystwa chowu drobiu, gołębi i królików we Lwowie, odbytem dnia 27. czerwca 1913 zatwierdzono przyjęcie następujących nowych członków:

**Towarzystwo macierzyste:** PP. Marya Piątkowa, Edmund Hajdukiewicz, Ks. Stanisław Zaleśny, Mieczysław Kowalczyk, Ludwik Kozar, M. Mazurkowa, Bronisław Sędzimir, Mieczysław Lenartowicz, K. Matusiak, J. Świątkowski.

**Filia Kraków:** P. Dr. Józef Biały.

**Filia Sambor:** PP. Włodzimierz Moroz, Edward Roch, Jan Szczawiński.

**Filia Nowy Sącz:** P. Michał Giza.

**Sprawozdanie o przebiegu Walnego Zgromadzenia filii lwowskiego krajowego Towarzystwa chowu drobiu, gołębi i królików w Złoczowie.**

Doroczne Walne Zgromadzenie filii lwowskiego krajowego Towarzystwa chowu drobiu, gołębi i królików w Złoczowie odbyło się dnia 6. kwietnia 1913 w sali miejskiej teatralnej, ze zwyczajnym porządkiem dziennym.

Filia liczy obecnie 98 członków (ubyło lub wykreślono w ciągu roku 22 członków), między którymi znajduje się pokaźna liczba włościan.

Filia złoczowska spełnia swoje zadanie z wielkim pożytkiem dla chowu drobiu, rozwija się znakomicie i oddaje powiatowi naszemu i sąsiednim nieopospolite usługi. Działalność swą rozszerza nietylko w mieście, lecz przedewszystkiem po wsiach powiatu. Włościanie szczególnie zrozumieli znaczenie racyonalnego chowu drobiu i chętnie do Towarzystwa przystępują.

Dziesięcioletnia praca filii jest na każdym kroku widoczną; rasy drobiu są widocznie poprawione, a szczególnie rasy kur i gęsi.

Miło też było usłyszeć na Walnem Zgromadzeniu, jak włościanie zabierali głos i z całem zrozumieniem wyrażali życzenia ujednostajnienia w wyborze ras, by prócz krajowych, nadawać na stacye zarodowe, względnie rozpowszechniać li tylko kury ras: Wajendoty, Minorki z różyczkowymi grzebieniami i Plymouthy.

Nowem dowodem żywotności filii był wniosek p. Antoniego Dannhoffera, który zwrócił się do Walnego Zgromadzenia z prośbą o poparcie i wyjednanie mu przez Towarzystwo macierzyste znaczniejszej subwencyi od rządu i Towarzystwa gospodarskiego na założenie wzorowego kurnika, któryby zaopatrywał cały powiat w doborowy i czysto rasowy drób, a filii mógł odsprzedawać po cenach szacunkowych.

W tym celu przeznacza p. Antoni Dannhoffer na gruntach swoich 20 morgów ogrodzonych siatką, których koszt 3.400 K poniósł z własnych funduszów; prosi zaś o subwencyę na wybudowanie kurników zimowych i przenośnych letnich, oraz na ogrzewalnię dla piskląt.

Wniosek ten znalazł gorące przyjęcie u obecnych i to przekonanie, że sprawa ta uzyska poparcie u czynników miarodajnych i to w jak najkrótszym czasie.

Sprawozdanie kasowe wykazało w dochodach 1.014 K 83 gr, w rozchodach 928 K 80 gr, pozostało więc na rok bieżący 86 K 03 gr.

Filia tutejsza posiada 52 stacyi zarodowych, ogólnej wartości 1.184 K.

Filię złoczowską w roku sprawozdawczym subwencyonowała li tylko gmina miasta Złoczowa kwotą 50 K, której też złożono jak najserdeczniejsze podziękowanie.

Rezultat wyborów na rok 1913 jest następujący: Przewodniczącym wybrano ponownie p. Kazimirza Obertyńskiego, ks. E. Bystrzyckiego jako zastępcę, a kapitanowę M. Tarnawską, T. Blumskiego, A. Buczackiego, W. Ekioesa i J. Mironowicza, jako członków zarządu. Zastępcami wybrani: A. Dannhoffer, J. Korczyński i A. Rybak. Komisya rewizyjna: pp. A. Zarzycki i W. Kryczyński.

W końcu zaproponował członek A. Zarzycki, by do ściągnięcia zaległości od członków wybrano osobną komisyę i do komisyi tej proponuje: p. Kazimierza Obertyńskiego, Jana Korczyńskiego i Władysława Ekioessa, na co Walne Zgromadzenie jednogłośnie się zgodziło

**Sprawozdanie z działalności filii kraj. Towarzystwa chowu drobiu etc. w Kołomyi.**

Filia istnieje od r. 1910, jednak przez pierwsze trzy lata rozwój jej nie odbywał się tak, jak to było intencyą członków-założycieli, z przyczyny ospałości członków. Filia przez ten czas spoczywała jedynie w ręku p. Maryi Bohosiewiczowej, której zasługą jest, że do dziś dnia podtrzymywała i podtrzymuje nadal istnienie filii.

W jesieni roku z. zawiązał się nowy Wydział, wybierając nadal p. Bohosiewiczową prezesem. Wydział odbył dwa posiedzenia, na których omawiano i ułożono środki dalszej funkcyi i akcyi szerzenia chowu drobiu przez tutejszą filię. Czas stagnacyi finansowej, obawa przed wojną wpłynęły bezsprzecznie ujemnie i na ludność, i dzięki wstępnym już krokom, jakkolwiek niepozornym i mało widocznym, jak reklamowanie filii przez dzienniki tutejsze (Gazeta kołomyjska) i okólniki rozdawane i rozsyłane do rozmaitych wpływowych na polu ekonomicznem ludzi — gwałtownie powiększyła się liczba członków — co daje wyraz, że w tym kącie kraju konieczną jest rzeczą utrzymanie filii, a to tem bardziej, że obecny Wydział tejże nietylko stara się o pozyskanie jak największej ilości członków, ale i o ich większe zamiłowanie do hodowli drobiu, przez wykłady w kółkach rolniczych, w zebraniach mieszczan i mieszczanek. Obecnie, skoro uspokojenie ludności nastąpi, ma Wydział filii nadzieję, że przy intenzywniejszej wspólnej pracy Wydziału tutejszej filii, nastąpią czasy dla rozwoju filii pomyślniejsze.

Zależy to bez wątpienia od moralnego i finansowego poparcia Szan. Wydziału kraj. Tow. chowu drobiu we Lwowie, ponieważ filia nasza chcąc obecnie zapuścić silniejsze i głębsze korzenie, a mając w programie założenie kilku królikarni, kurników i stacyj zarodowych kaczek, musi się

odnieść z prośbą do Szan. Wydziału o subwencyę pienieżną, względnie w formie sztuk rozpłodowych na stacye dla członków naszej filii. Dotychczas, jak sprawozdanie kasowe wykazuje, filia nasza założyła 5 stacyj zarodowych drobiu, zaś w kurniku p. Bohosiewiczowej (prezes.) posiada kilka sztuk drobiu. Znikoma ta liczba nie wystarcza na ogromną część kraju, w której i ludność pod każdym względem, a także i co do postępu, najwięcej z całego kraju cierpi.

Pozostałość kasowa z r. 1912 obecnie na wiosnę została wydana na jaja i drób zarodowy, zmuszeni przeto jesteśmy do wniesienia prośby do Szan. Wydziału o wypłacenie zatrzymanej nam subwencyi za rok 1912, gdyż ta jak wyżej wspomnieliśmy, do dalszego rozwoju fili okazała się konieczną.

*H. Michelini*, sekretarz. *Marya Bohosiewiczowa*, prezes.

## Sprawy Towarzystwa chowu drobiu w Jarosławiu.

**Sprawozdanie z posiedzenia Wydziału.** W dniu 11. kwietnia br. odbyło się posiedzenie Wydziału Towarzystwa chowu drobiu w Jarosławiu, w sali Rady powiatowej, o godzinie $2^1/_2$ popołudniu pod przewodnictwem prezesa P. Eustachego Wolskiego, z następującym porządkiem dziennym:

Po odczytaniu protokołu z ostatniego posiedzenia, przyjęci zostali członkowie: Franciszek Baczukiewicz z Chrzanowa, Michał Więcław z Siedlanki, Władysław Józefik z Żbiku, Aleksander Turek z Tworkowej, Kazimierz Jaroszkiewicz z Jaćmierza, Wojciech Kurdziel z Kalwaryi Zebrzydowskiej, Marya Sedlakowa z Świątnik, Wanda Przychocka z Rudawy, Antoni Pietruszka z Wyciąża, Ks. Bartłomiej Wolski z Tropi, Helena Ungeheuer z Rzeszowa, Jan Chromowski z Haukowiec, Emil Sadowski z Tarnowa, Marceli Chorecki z Jacowiec, Helena Semkowicz z Ponikowicy, Ks. Jan Nasalski z Poluchowa, Kółko gospodyń z Wielopola Skrzyńskiego, Jan Kownacki z Kozłowa, Administracya fundacyi hr. Skarbka w Grzędzie, Tadeusz Tanczarowski z Jarosławia, M. Koczyński z Jasienia, Kamila Doskowska z Przemyśla, Karol Meck z Wygody, Dobrowolski Kazimierz ze Lwowa — ponownie, Towarzystwo gospod. wykształcenia kobiet we Lwowie i Korytyński Bronisław z Jarosławia.

Natomiast przyjęto zgłoszenie wystąpienia, jakie wnieśli: Bardachowski Piotr z Tołszczowa, Stanisław Górka z Kleparowa, Katarzyna Ledwos z Tuczemp, Turzański Michał z Potoczka, Rybiński Leon z Szymbarku, Raciborska Marya z Ciemierzowic, Maszkowska Aniela z Kossowa, Stanisławowa Szarkowa z Tustanowic, Popiel Tekla z Jacowiec, Pawłowska Honorata z Klecia, Dutka Jan z Dworów i Schwarzowa Marya z Suchodołu.

Następnie zatwierdzono załatwienie spraw od 1—386 przez Sekretaryat, a między niemi przyjęto do wiadomości doniesienie Magistratu miasta Jarosławia z dnia 13. lutego br., że c. i k. Dyrekcya Inżynieryi wojskowej w Przemyślu pozwoliła budować Zakład chowu drobiu w Jarosławiu w rejonie fortyfikacyjnym.

Zatwierdzono załatwienie odezwy p. Armina Arbeitera, wiceprezesa styryjskiego Tow. chowu drobiu, w sprawie kur zielononóżek i innych ras polskich.

Pismo Stanisława Pawłowskiego, w sprawie chowu kóz uchwalono odstąpić Towarzystwu Gospodarskiemu.

Prośbę dębickiego Koła T. S. L. o subwencyę na rozpowszechnienie wiadomości o chowie królików, uchwalono załatwić przychylnie, jeśli Wydział otrzyma na ten cel potrzebne fundusze.

Na Walne Zgromadzenie członków Spółki zbytu jaj we Lwowie, wydelegowano p. Eustachego Wolskiego.

Zatwierdzono wniesione prośby do c. k. Namiestnictwa w sprawie zniesienia zakazu hodowli gołębi w powiecie jarosławskim.

W sprawie budowy Zakładu chowu drobiu w Jarosławiu uchwalono wnieść do Magistratu miasta podanie o konsens na budowę, a do Wydziału krajowego i Komitetu c. k. galic. Towarzystwa Gospodarskiego we Lwowie, prośby o subwencye oraz przypomnienie Ks. Jerzowej Czartoryskiej o przyrzeczonym darze w kwocie 2.000 K.

Termin Walnego Zgromadzenia naznaczono na 13. maja br. o godz. $2^1/_2$ popołudniu w sali Rady powiatowej w Jarosławiu, z porządkiem dziennym zwyczajnym, z dodatkiem wyborów do Wydziału na 3 lata.

Wniosek p. Brodowicza, o urządzenie wystawy drobiu w Jarosławiu w r. 1913 nie uzyskał poparcia; natomiast uchwalono urządzić ją w r. 1914. Na tem zakończono.

**Walne Zgromadzenie** członków Towarzystwa chowu drobiu w Jarosławiu, odbyło się dnia 13. maja o godz. 3. popołudniu w sali Rady powiatowej, pod przewodnictwem P. E. Wolskiego, prezesa Tow. z następującym przebiegiem:

I. Przewodniczący zagajając posiedzenie, poświęcił gorące wyrazy wspomnienia ś. p. Ks. Jerzemu Czartoryskiemu, zmarłemu w grudniu 1912 r., który swą czynną pomocą, udzielaniem rad światłych i orędownictwem, przyczyniał się wielce do rozwoju Towarzystwa w ciągu całego czasu istnienia tegoż — jako jeden z założycieli jego. To też w kronice Towarzystwa zostanie zachowane z wdzięcznością imię ś. p. Ks. Jerzego Czartoryskiego.

Walne Zgromadzenie uczciło pamięć Jego, wysłuchawszy stojąco słów wspomnienia pośmiertnego.

Następnie skreślił przewodniczący ogólny zarys działalności Towarzystwa a względnie Wydziału w czasie trzechlecia jego urzędowania, jakoteż w roku ubiegłym, wreszcie przedstawił Zgromadzeniu delegata c. k. gal. Tow. Gospodarskiego we Lwowie, w osobie obecnego P. Kazimierza Bzowskiego, inspektora hodowlanego.

P. Delegat zabrawszy głos, życzył Walnemu Zgromadzeniu imieniem Komitetu pomyślnych obrad.

Odczytany protokół z ostatniego Walnego Zgromadzenia przyjęto bez zmiany do wiadomości.

Nastąpiły sprawozdania: a) Wydziału, z czynności za rok 1912; b) gospodarza o stanie stacyj zarodowych; c) skarbnika o stanie funduszów Towarzystwa. Sprawozdania te, mające być ogłoszone drukiem, odczytał sekretarz. Zgromadzenie przyjęło je do wiadomości, wyrażając uznanie sekretarzowi za wydatną i żmudną pracę a zarazem uchwalając na wniosek sekretarza P. Dąbrowskiego, jednorazowe wynagrodzenie za czynności gospodarza w kwocie 200 K. za rok 1912.

W dyskusyi nad stanem hodowli drobiu i królików zalecała P. Stasiniewiczowa Zakład hodowli drobiu P. Paderewskiej w Szwajcaryi, który prowadzony wzorowo, mógłby dostarczać doborowych rozpłodników drobiu. P. Mańkut z Przeworska, polecając swoją królikarnię zauważył, że często zdarza się pokrewieństwo między królikami nadawanymi na stacye zarodowe, wskutek czego potomstwo karłowacieje lub zupełnie nie udaje się.

P. Bzowski zapytuje o wynik hodowli ras obcych królików a zarazem, czy zwracano też uwagę na króliki krajowe polskie — zachęcając Wydział do zajęcia się nimi.

P. Stasiniewiczowa uwiadamia, że dość licznie rozpowszechnione króliki polskie białe napotykała w okolicy Zatora.

P. Obrębski przedstawił stan hodowli królików ras obcych, przez Towarzystwo rozpowszechnianych, podał przyczyny wypadków podniesionych przez P. Mańkuta, oraz spostrzeżenia poczynione na królikach polskich i o stanie ich hodowli dzikiej. Radził też, by P. Mańkut wygotował odpowiedni referat o chowie królików polskich na podstawie własnych doświadczeń i obserwacyi, oraz by podał wzorzec (standard) królika polskiego.

P. Baranowski zalecał także chów królików krajowych „Kozice“, wyprodukowanych przez p. Władysława Falkowskiego.

Dyskusyę w tym kierunku zakończono uchwałą wniosku P. Bzowskiego:

„Wydział zapozna się z wszystkimi rodzajami królików polskich i poczynione spostrzeżenia oraz wiadomości nabyte o ich hodowli i użyteczności, przedłoży na najliższem Walnem Zgromadzeniu“.

Na temat sprawy budowy Zakładu chowu drobiu, zaapelował sekretarz do obecnego na Walnem Zgromadzeniu Reprezentanta Towarzystwa Gospodarskiego, z prośbą o poparcie podania, jakie wniesione będzie do tegoż Komitetu o dodatkową subwencyę, celem umożliwienia rozpoczęcia budowy w br.

II. Sprawozdanie Komisyi rewizyjnej odczytał członek tejże P. Kazimierz Ustrzycki, stawiając wniosek o udzielenie absolutoryum tak skarbnikowi, jak i Wydziałowi, co uchwalono jednomyślnie.

III. Preliminarz na rok 1913 uchwalono w brzmieniu przedłożenia Wydziału w kwocie 7.980 K. 72 h. w dochodach i rozchodach.

IV. Wybory: Gdy nieprzyjęto rezygnacyi Pp. Wolskiego i Dąbrowskiego z godności prezesa i zastępcy, zostali wybrani przez aklamacyę na wniosek P. Korytyńskiego na 3 lata:

Pp. Eustachy Wolski, prezesem; Józef Dąbrowski, zastępcą; Jan Obrębski, sekretarzem — zaś Pp. Baranowski Mieczysław, Ks. Wanda Czartoryska, Ks. Daniel Bodrewicz, Bronisław Korytyński i Kazimierz Ustrzycki — członkami Wydziału — a Pp. Brodowicz, Ks. Lechicki Stanisław, Tadeusz Tenczarowski i Włodzimierz hr. Szembek — ich zastępcami. Do komisyi rewizyjnej wybrani zostali: Pp. Bronisław Karasiński, Stefan Mańkut i Karol Rudeński.

V. Wnioski: P. Stasiniewiczowa zgłosiła żądanie ogłoszenia do wiadomości szerszej, o korzyściach należenia do klubu hodowców kur zielononóżek.

Wyjaśnił sekretarz, że nastąpi to w lipcu, skoro zostanie podany do wiadomości regulamin koła hodowców kur zielononóżek.

Po dłuższej dyskusyi na temat organu Towarzystwa, zainicyonowanej przez Przewodniczącego, uchwalono w końcu pozostawić nadal „Hodowcę drobiu“ organem Towarzystwa.

Na tem zakończono.

**Jaja wylęgowe.** Z dniem 30. czerwca zostaje wysyłka jaj wylęgowych zakończoną w br.

**Stacye zarodowe.** Zgłoszenia o drób i króliki na stacye zarodowe przyjmuje Towarzystwo chowu drobiu w Jarosławiu — notując je do uwzględnienia w jesieni br. począwszy od 1. października.

Do tego zaś czasu nie będzie drób ani przyjmowany tytułem zwrotu, ani też nadawany.

Króliki natomiast mogą być przyjęte i w obecnym czasie — i o ile odpowiadają wymogom zobowiązania i w miarę zapasu będą nadawane na nowe stacye zarodowe.

**Do sprzedania.** Za pośrednictwem Towarzystwa jest do nabycia 1,3 królików srebrzystych i 5 klatek na króliki, w cenie łącznej 70 K. oraz 2 indory czarne Mamuth i kogut Minorka czarny.

Bliższej wiadomości udziela Sekretaryat Towarzystwa.

Sprawozdanie z czynności Wydziału Towarzystwa chowu drobiu w Jarosławiu za rok 1912 drukowane, będzie rozesłane w lipcu członkom Towarzystwa; ktoby nie otrzymał, zechce się odnieść do Sekretaryatu Towarzystwa.

# Rozmaitości.

— **P. Helena Paderewska.** Że nietylko artystą wielkim, lecz i wielkim obywatelem jest Paderewski, to wiadomo, gdziekolwiek bije serce polskie. Mniej znaną, a bardzo pożyteczną jest działalność ze wszech miar godnej żony artysty, dzielnej towarzyszki jego życia, p. Heleny. Dobrze uczynił warszawski „Nasz Dom“, podnosząc i ujawniając te jej zasługi. Państwo Paderewscy, z konieczności przebywając na obczyźnie, mają oczy zwrócone wciąż w stronę kraju. W pięknej rezydencyi, Morges, w pobliżu Rioud-Bossou, pani Helena, pragnąc wykształcić polskie instruktorki w zakresie bardzo potrzebnym, utworzyła kursa hodowli drobiu. Dla swych okazów na wystawach rolniczo-przemysłowych: w Genewie, Lozannie, Szafuzie, Fryburgu, Paryżu, Londynie i Nowym Jorku zdobyła 300 honorowych i pierwszych nagród. Hodowla jej znana jest pod nazwą „Etablissement d'Agriculture de Rioud-Bossou a Morges“. (Suisse, Canton de Vaud.) Organizując obecnie swoje kursa, p. Helena Paderewska ma pomieszczenie na 16 dziewcząt. Koszt utrzymania następujący: 20 franków mieszkanie, 45 fr. życie, 6 fr. pranie. razem 70 fr. Mieszkanie jest na miejscu, w Morges, ponieważ nauka, to jest chodzenie około drobiu musi być ciągłe, stałe, systematyczne. Przyjmowane są na uczenice tylko Polki, powyżej lat 16. Mogą być córki i panny z dworów. Dla tych, które nie znają języka francuskiego, jest osobna szkoła i wykłady w niej stałe. O ile p. Paderewska jest w Morges, miewa je sama. Naukę przez rok daje bezpłatnie, ale żąda w zamian, aby nie przyjeżdżał nikt, kto nie chce traktować przedmiotu na seryo, albowiem pragnie, aby z jej zakładu wychodziły znające zawodowo hodowlę drobiu instruktorki i stały się rozsadnikiem w ważnej gałęzi przemysłu, którą na należytej postawią stopie.

— **Ważne odkrycie.** Pod tym tytułem pojawił się w pewnem niemieckim czasopiśmie, poświęconem hodowli drobiu artykuł, omawiający odkrycie amerykańskiego profesora Akademii dla hodowli drobiu Braggarta. Odkrycie to dotyczy podniesienia w dwójnasób nośności kur, zapomocą sztucznego uzyskania rozwoju drugiego jajnika. Jak wiadomo, kura w stanie zupełnego rozwoju fizycznego posiada jeden tylko jajnik, drugi bowiem, występujący u kurcząt, zanika w miarę rozwoju całego organizmu. Odkrycie prof. Braggarta polega na tem, że przez doprowadzanie ciepła zapomocą specyalnych zabiegów, zresztą dosyć pojedyńczych udało mu się sztucznie wywołać pełny rozwój drugiego jajnika. Do doświadczeń w tym kierunku używał Braggart trzech ras, a mianowicie: Ramelsloherów, Lakenfelderów i tzw. białych *»Cudów«*. Co do dwóch pierwszych ras, to sztuczne te zabiegi pozostały bez rezultatów natomiast doświadczenia na tych trzecich najzupełniej się powiodły; stąd prof. Braggart wyciąga wniosek, że tylko rasy azyatyckiego pochodzenia nadają się do tego rodzaju zabiegów.

Te białe „Cuda“, które były użyte do doświadczeń nie niosły jaj wcale do 9-tego miesiąca życia, tak, że poczęto już wątpić w rezultat doświadczeń. Tymczasem okazało się, że w 10-tym miesiącu poczęły one nieść jaja i to stale 2 dziennie. Autor niemieckiego artykułu z ogromnym entuzyazmem wita to odkrycie i przewiduje już, że zdoła ono wywołać w hodowli kur zupełny przewrót.

Nie mniejsze znaczenie przypisuje faktowi temu i sam Braggart. Twierdzi on, że przedewszystkiem odkrycie jego największe ma znaczenie dla niemieckiej hodowli kur, w Niemczech bowiem najpowszechniej są hodowane rasy amerykańskie. Dzieło jego będzie — jak sam twierdzi błogosławieństwem dla niemieckiego rolnika, gdyż zużywając tę samą ilość karmy uzyska tu podwójną ilość jaj. Rozwój drugiego jajnika nie pozostanie też według Braggerta bez wpływu na produkcyę mięsa, gdyż musi on jako następstwo wywołać większy rozrost całego organizmu kury, a co za tem idzie zwiększenie się wagi rzeźnej. *W. M.*

— **Jak zaradzić niedomaganiu, względnie chorobie przewodu jajowego u kur?** Jeśli kury znoszą jaja bez łupinki, jaja niezwykle długie, zbyt szpiczaste, lub bardzo małe, to zdradzają, że przewód jajowy jest u nich chory, lub nie

w porządku. Przytrafia się to często u kur, które mają mało ruchu, albo są zbyt zapasione. Chcąc temu zaradzić, należy dawać kurom skąpszą paszę, a więcej ruchu i możności grzebania w ziemi, czy w piasku. Kury pożerają wtenczas dużo piasku i drobnych kamyczków, które im przy braku zębów dopomagają wiele do trawienia.

Zdarza się także często, że kury jaja znieść nie mogą dla tego, że albo jaje jest za duże, albo przewód jajowy jest zapalony, wskutek czego kury często giną. Przewód jajowy może uledz zapaleniu albo wskutek przeziębienia, albo wskutek obrażeenia jajnika. — Chcąc kurę uratować, dobrze jest wstrzyknąć jej do przewodu jajowego zapomocą wstrzykawki ciepłej wody, aby przewód się rozszerzył i wysmarować oliwą, aby jaje łatwiej wyślizgnąć się mogło. Jeśli kilkurazowe wstrzyknięcie ciepłej wody nie pomoże, można u kury zastosować naparzanie, trzymając tylną jej część przez pewien czas nad gotującą się wodą. Jeśli jaje siedzi już blisko otworu, można wydobyć je za pomocą zaokrąglonej części szpilki od włosów.

*(Przewodnik Kółek rolniczych, Nr. 17, 1913).*

— **Towarzystwo dla gospodarczego wykształcenia kobiet** zawiadamia, że Szkoła gospodyń wiejskich w Tłumaczu urządza IV. kurs gospodarstwa domowego wiejskiego dla córek gospodarzy wiejskich.

Kurs trwać będzie 10 miesięcy, od 1. października 1913, do końca lipca 1914.

Nauki praktyczne obejmować będą następujące działy: gotowanie, pieczenie chleba, mleczarstwo, pranie, prasowanie, szycie, krój, porządki domowe — hodowla bydła, trzody, drobiu — i ogrodnictwo.

W program nauki teoretycznej wchodzą następujące przedmioty: religia, rachunki, historya Polski i geografia — oraz pogadanki z zakresu nauk przyrodniczych, hygieny i pedagogii.

Miesięczna opłata za naukę, mieszkanie i utrzymanie wynosi 15 K. Zgłaszająca się uczenica powinna mieć ukończonych 16 lat i przedstawić następujące załączniki: 1. metrykę chrztu, 2. świadectwo szkolne, 3. świadectwo moralności, 4. świadectwo lekarskie, 5. deklaracyę rodziców lub opiekunów, że będą uiszczać miesięcznie z góry opłatę szkolną.

Zgłoszenia należy nadsyłać do dnia 1. września 1913 r. na ręce opiekunki szkoły p. Antoniny Horodyńskiej w Przybyłowie, p. Tłumacz.

## Reklamacye!

**W razie nie otrzymania numeru najdalej do 5-go każdego miesiąca należy go reklamować wprost w Administracyi naszego czasopisma. Reklamacye są wolne od porto.**

## OGŁOSZENIA.

**Za rubrykę tę Redakcya nie bierze żadnej odpowiedzialności.**

**Cena drobnych ogłoszeń wynosi dla członków Towarzystwa po 3 h. za 1 wyraz, dla osób prywatnych po 5 h. Cena ogłoszeń wielkości całej strony 48 K., 1/2 str. 24 K., 1/4 str. 12 K., 1/8 str. 6 K., 1/16 str. 3 K. Przy kilkakrotnem pomieszczaniu tego samego ogłoszenia udziela się opustu. Ogłoszenia należy przysyłać przed 25-tym każdego miesiąca i należy wyraźnie wymienić, w jakiej wielkości i ile razy ma być powtórzone, jakoteż nadesłać z góry przypadającą za nie kwotę.**

**Sprzedam** **leporydy z królikarni** Wgo Zapalskiego — Januszkowice i inne króliki. **W. K. Falkowski, Żabcze p. Ostrów koło Sokala.**

**Zarząd** **dóbr Bródek p. Załoźce** ma na sprzedaż trójki kaczek Peking w drugim roku życia po 30 koron lub same kaczory w 2-gim roku po 10 koron, wraz z opakowaniem. Sztuki czysto rasowe i rosłe.

**Króliki** niebieskie - wiedeńskie 3 i 5 miesięczne po rodzicach premiowanych I. nagrodą po 1 K za miesiąc życia oraz — **gołębie rasowe:** Rysie, Kopciuchy, Siwki sprzeda **J. Walek**, naucz. **Łomna dolna, p. Jabłonków.**

**Sprzedam** tanio Ganzle, Sroki, Krymki Pocztowe, **Bogacz**, Jadowniki, Brzesko. 1—2

**Zamienię** 1 roczne, bardzo nośne kury Minorki czarne za Orpingtony białe. **Karolina Zuberowa, Rabka.**

**Sprzedam** 10 sztuk kaczek Peking tegorocznych z kwietnia po 2—3 kor. sztuka razem 25 kor. Polskie Czubatki szamowe 1. 5 z r. 1911 i 1912 á 6—8 kor. sztuka razem 45 kor. Gołębie: polskie gąski 6 kor. para, krakusy czarne wywrotne 5 kor. para, kozły polskie czerwone, czarne, żółte po 2—4 kor. sztuka oraz innych ras. **K. Obertyński, Złoczów.**

**Dominikany czubate** czarne, czerwone, żółte, niebieskie, perłowe, (miętowe) do nabycia. Kupię (lub wymienię) listonosze belgijskie krótkodzióbe, **K. Dobrzański, Lwów, Krupiarska 15.**

## Wydawnictwa Kraj. Tow. chowu drobiu, gołębi i królików

do nabycia

**w Administracyi „HODOWCY DROBIU",**

**Lwów, ul. Kochanowskiego l. 67.**

1. Dr. H. Mańkowski: *Chów drobiu w Galicyi i sprawa podniesienia tej gałęzi gospodarstwa krajowego.* — Cena 1 K 40 h.
2. Roullier-Arnoult: *Praktyczne wskazówki sztucznego wylęgania i chowu ptactwa domowego i dzikiego,* przetł. z franc. Kl. Stasiniewiczowa. — Cena 1 K 10 h.
3. *Illustrowany katalog III. kraj. wystawy drobiu we Lwowie, z opisami i rycinami poszczególnych ras kur, gęsi, kaczek, indyków, królików i gołębi.* — Cena 45 h.
4. Sutermeister M.: *Królik olbrzym flandryjski*, opis i wskazówki o chowie królika olbrzyma flandryjskiego, spolszczył J. Zagaja. — Cena 25 h. **(nakład wyczerpany).**
5. Mégnin P.: *Choroby królików*, z francuskiego przetłumaczył J. V. — Cena 60 h.
6. Dr. Obfidowicz Bronisław: *Polskie gołębie rasowe i ich chów.* — Cena 60 h. **(nakład wyczerpany).**
7. *Środki zmierzające do podniesienia w dwójnasób nośności kur*, z 2 rycinami. — Cena 10 h., z przesyłką pocztową 15 h.
8. Terlecki Eugeniusz: *Chów gołębi.* Z 98 rycinami (wielka ósemka, 304 stron druku). — Cena 3 K., z przesyłką pocztową 3 K. 55 h.
9. Neell Józef: *Hodowla kaczek, gęsi i łabędzi.* Praktyczne wskazówki racyonalnej hodowli ptactwa wodnego domowego wraz z opisem i ilustracyami poszczególnych odmian kaczek, gęsi i łabędzi). — Z 26 rycinami. — Cena 1 K 20 h.
10. Neell Józef: *Hodowla indyków, pantarek i pawi* z 5 rycinami. — Cena 65 h.
    Obie powyższe książki (Nr. 9 i 10) zostały reskryptem c. k. Rady szkolnej z dnia 30. maja 1908 r. l. 23.609 zalecone do bibliotek szkolnych dla użytku nauczycieli.
11. Zagaja Józef: *Hodowla drobiu.* Z 17 rycinami **(nakład wyczerpany).**
12. Falkowski Doliwa Władysław: *Hodowla królików.* Z 25 rycinami **(nakład wyczerpany).**
13. Kraskowski Jerzy: *Walka z drożyzną mięsa.* Z 1 ryciną **(nakład wyczerpany).**
14. Kraskowski Jerzy: *Z rozmyślań i doświadczeń przy hodowaniu królików.* — Cena 10 h. **(nakład wyczerpany).**
15. Dr. M. G.: *Pouczenia o cholerze drobiu.*
16. Dr. M. G.: *Pouczenia o dyfteryi drobiu.*
17. Dr. M. G.: *Pouczenie o świerzbie czyli parchach królików.*
18. *Pouczenie o biegunce zakaźnej oseskćw.*
19. *Konserwowanie jaj.* — Cena 60 h.
20. Zagaja Józef: *Hodowla kur.* Z 33 rycinami. — Cena 1 K 20 h.
21. Gromczakiewicz Jan: *Choroby jajowodu i jajnika.* Nakład wyczerpany.
22. Michelini Humbert: *Parę słów o chowie kanarków.* — Cena 40 h., z przesyłką pocztową 45 h.
23. Victorini Józef: *Hodowla królików* z 42 rycinami. — Cena 1 K 20 h.

**Uwaga.** Pouczenia oznaczone pod 15., 16. i 17. wysyła się członkom Tow. chowu drobiu na żądanie darmo i opłatnie.

**Barany francuskie i Srebrne króliki** po rodzicach premiowanych za granicą i w kraju, kilkadziesiąt sztuk sprzeda **Królikarnia Henochów**, Kraków, Czysta 21. 2—2

**Kupię** kilka kurcząt Orpington czarnych i Rhode Island, zdrowych, z tegorocznego wczesnego lęgu. Zgłoszenia pod **Klemens Drozdowski, Kraków, Lubomirskiego 19.**

**Piękne rasowe króliki** niebieskie wiedeńskie i szare flandryjskie premiowane na wystawach dyplomami i złotem medalem sprzedaje **hodowla Szajowskiego** na Sygniówce, Lwów. Rozpłodowe 24 koron para, młode 14 koron, za przesłaniem wpierw należytości. Na odpowiedź dołączać kartkę.

**Rocznik** „Hodowcy drobiu“ z r. 1904 lub pojedyncze numera z tego czasu (3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 i 11) **zakupi Administracya.**

**Nierząd, jego źródła, skutki i zwalczanie**

**broszura J. Neella**

na temat społeczno-hygienicznych stosunków

**Cena 80 h.**

Skład główny w księgarni Gubrynowicza i Syna we Lwowie. 3—7

C. k. uprzywilejowana specyalna fabryka wag, wyrobów ślusarskich i mechanicznych

**JANA STANKIEWICZA**

**we Lwowie,**

**ulica Franciszkańska 1. 11,**

poleca **wyrób aparatów do wylęgania jaj**, tudzież do wychowywania drobiu, t. j. wykonuje wylęgarki, suszarki, matki wychowawcze „system wodny“, siatki druciane, lampy do prześwietlania jaj i utrzymuje na składzie wszelkie przybory, wchodzące w zakres tych aparatów. **Młynki do mielenia kości**, wytwarzające najzdrowszą karmę dla drobiu.

**Cenniki na żądanie bezpłatnie i franco.** 6—12

**Pisklęta**




**chowają się najlepiej na Polsterera**

**karmie z włókien mięsnych dla piskląt i na mięsie gruboziarnistem (Crissel).**

- - - **Proszę żądać cennika i próbek** - - -

**Fabryka karm dla zwierząt**

**HEN. POLSTERER**

**Wiener-Neustadt G/216.**



Odpowiedzialny redaktor Prof. Dr. Stanisław Fibich. Z Pierwszej Związkowej drukarni we Lwowie, u. Lindego 4.